

Reste können richtig lecker werden

Erec Jacobson präsentierte in Haßfurt „Fränkische Feinschmeckerküche für den Tag danach“

Von unserer freien Mitarbeiterin
ULRIKE LANGER

HASSFURT „Heute Abend wird gekocht, gekostet und gelacht“, hatte Petra Lettang vom Kulturamt Haßfurt den Gästen in der ausverkauften Rathauhalle angekündigt. Um ihr Versprechen einzulösen, hatte sie den Gourmetkoch Erec Jacobson vom Hotel Kolb in Zeil zur Präsentation seines ersten Kochbuches „Erecs Esskapaden – Fränkische Feinschmeckerküche für den Tag danach“ sowie den Mundartdichter Wilhelm Wolpert aus Haßfurt zur heiteren Begleitung eingeladen.

„In Franken isst man nach dem Motto: lieber viel und gut als wenig und schlecht. Daher bleibt auch oft etwas vom opulenten Essen übrig. Doch wohin mit dem Rest nach dem Fest?“ Diese Frage, die Petra Lettang in den Raum stellte, beantwortet der Erec Jacobson in seinem ersten Kochbuch.

„Ich beschäftige mich schon länger mit dem Gedanken der Nachhaltigkeit in der Küche“, sagte er und verwies darauf, dass immer noch zu viele Lebensmittel einfach weggeworfen würden. „Dabei muss man die Reste nicht in die Biotonne schmeißen, sondern kann aus ihnen noch etwas Leckeres kochen, ohne sie einfach nur aufzuwärmen“, betonte er und trat an diesem Abend sogleich den Beweis an.

In der mobilen „Küche“ auf der Bühne verwandelte er unter tatkräftiger Mithilfe von Otto Schröder aus Land übriggeliebenen Kartoffelbrei in eine leckere Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln, in eine Rucolapuppe und eine würzige Meerrettichsuppe. Vom Wohlgeschmack durften sich die interessierten Zuschauer auch sogleich selbst überzeugen.



Einen für alle Sinne genussreichen Abend bereiteten der Koch Erec Jacobson vom Hotel Kolb in Zeil (rechts) und der Mundartdichter Wilhelm Wolpert (dritter von rechts) den Gästen des Kulturamts Haßfurt in der Rathauhalle in Haßfurt. Mit im Bild Christa Trum aus Wülflingen, die Erec Jacobson am Herd unterstützte. FOTO: LANGER

Dass selbst Spinatreste, die allerdings möglichst schnell in den Kühlschrank wandern sollten, zu schmackhaften Spinatnocken geformt werden können, bewies Erec Jacobson zusammen mit Christa Trum aus Wülflingen am Herd. Beide frittierten auch gekochte Nudeln und servierten sie den Gästen mit Quittengelee als „Cocktail-Dip“.

„Teure Vanilleschoten muss man nicht nach der ersten Verwendung wegwerfen“, so der Koch weiter, „man kann sie auch in Zucker einlegen, der dann wie Vanillezucker schmeckt, oder sie trocknen und

noch drei- bis viermal verwenden.“ Zum Beispiel für Panna Cotta, die er mit Unterstützung von Elisabeth Kosubek aus Haßfurt zubereitete.

Damit sich alle Gäste davon überzeugen konnten, wie gut neu zubereitete „Reste“ schmecken können, ließ ihnen Erec Jacobson auch schon fertige Speisen wie Tafelspitzsülze, Bratwurst-Gulasch und Apfel-Soufflee servieren.

Zu guter Letzt beantwortete er Fragen der begeisterten Besucher, wie man Reis, Eiweiß, Karotten, Sauerkraut, Kartoffelwasser, Steaks oder

gekochten Klößen am nächsten Tag noch einmal zu einem köstlichen Auftritt verhelfen kann, und signierte sein Kochbuch.

Doch nicht nur die Geschmacksnerven wurden an diesem Abend angeregt, auch das Zwerchfell erhielt eine heftige Massage. Denn Wilhelm Wolpert präsentierte ein paar Lieder des früheren „Hasenterzett“ sowie humorvolle Gedichte und Geschichten zum Thema Essen aus der eigenen Feder, darunter einige Gebete aus seinem neuesten Buch „Lieber Gott, ich schlag vor, mir sächng Du zuananner“.